

①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑪ **DE 32 35 269 A 1**

⑥1 Int. Cl. 3:
A 21 D 13/04

②1 Aktenzeichen: P 32 35 269.7
②2 Anmeldetag: 23. 9. 82
④3 Offenlegungstag: 29. 3. 84

DE 32 35 269 A 1

⑦1 Anmelder:
Stössel, Wilhelm, 6719 Biedesheim, DE

⑦2 Erfinder:
gleich Anmelder

⑤4 Verfahren zur Herstellung reinen schnittfesten Hafergebäcks, insbesondere Haferbrot

Nach einem bekannten Verfahren konnte reines schnittfestes, selbst für Diabetiker bekömmliches Hafergebäck, insbesondere Haferbrot hergestellt werden. Um nun zu verhindern, daß dieses bei nicht alsbaldigem Verbrauch verbröckelt und die Schnittfestigkeit nicht mehr in dem Maße wie bei üblich gebackenem Brot gegeben ist, wird vor Weiterverarbeitung der üblichen Ingredienzien den Haferflocken oder dem Hafermehl Aleuronatmehl beigemischt.

3235269

Wilhelm S t ö s s e l
Hauptstraße 90
6719 Biedesheim

Verfahren zur Herstellung reinen, schnittfesten Hafergebäcks,
insbesondere Haferbrot

P a t e n t a n s p r u c h

Verfahren zur Herstellung von Hafergebäck, insbesondere Haferbrot, bestehend aus Haferflocken oder Hafermehl und Eischnee, bei dem der Teig, abgefüllt in Formen, im Ofen bei mittlerer Hitze gebacken wird, wobei der Teig dadurch erhalten worden ist, daß man 650 g Haferflocken oder Hafermehl, sowie Gewürzen Backpulver oder Ammoniumbikarbonat beifügt, das Ganze vermischt und zusammen mit einem Liter Eiweiß, das zu Schnee geschlagen wurde, zu einer schaumigen Masse vermengt, dadurch g e k e n n z e i c h n e t , daß den Haferflocken oder dem Hafermehl vor deren oder dessen Weiterverarbeitung Aleuronatmehl beigemischt wird.

BEST AVAILABLE COPY

Wilhelm S t ö s s e l
Hauptstraße 90
6719 Biedesheim

Verfahren zur Herstellung reinen, schnittfesten Hafergebäcks,
insbesondere Haferbrot

Die Erfindung bezieht sich auf die Herstellung von einem
Hafergebäck und betrifft insbesondere ein solches, bei dem
die Schnittfestigkeit erhöht wird.

Nach einem bekannten Verfahren werden Haferflocken oder
Hafermehl mit Gewürzen und Treibmitteln vermischt und zu-
sammen mit aus Eiweiß geschlagenen steifen Schnee zu einer
schaumigen Masse vermenget, in Formen abgefüllt und in
einem Ofen bei mittlerer Temperatur gebacken. An Stelle
von Formen, Kastenformen und dergleichen kann die ver-
mengte Rohmasse auch in Dosen gefüllt und darin gebacken
werden. Ein derartiges Hafergebäck, dem an Gewürzen wie

beim üblichen Brot auch Salz und Milchsäure und als Diätbrot insbesondere für Diabetiker ein geringer Teil an Essigsäure beigegeben werden kann, wurde seiner Aufgabe als Diätbrot gut gerecht. Durch Beimengen von etwas Salz und Diabetikerzucker konnte selbst für Diabetiker ein bekömmlicher Hafermehl- bzw. Haferflockenkuchen hergestellt werden.

Nachteilig bei diesem Hafergebäck ist es jedoch, daß die Reste bei nicht alsbaldigem Verbrauch verbröckeln und die Schnittfestigkeit darunter in einem Maße leidet, daß das gesamte Hafergebäck unansehnlich wird.

Aufgabe der Erfindung ist nun ein Hafergebäck eingangs erwähnter Art, das selbst bei nicht sofortigem Verzehr über längere Zeit hinweg bröckel- und schnittfest ist.

Nach dem erfindungsgemäßen Verfahren ist das bei der Herstellung von Hafergebäck, insbesondere Haferbrot, bestehend aus Haferflocken oder Hafermehl und Eischnee, bei dem der Teig, abgefüllt in Formen, im Ofen bei mittlerer Hitze gebacken wird, wobei der Teig dadurch erhalten worden ist, daß man 650 g Haferflocken oder Hafermehl, sowie Gewürzen Backpulver oder Ammoniumbikarbonat beifügt, das Ganze vermischt und zusammen mit einem Liter Eiweiß, das zu Schnee geschlagen wurde, zu einer schaumigen Masse vermengt, dadurch möglich, daß den Haferflocken oder dem Hafermehl vor deren

oder dessen Weiterverarbeitung Aleuronatmehl beigemischt wird.

Bekanntlich bröckelt Hafergebäck und Haferbrot beim Aufschneiden, so daß es problematisch ist, saubere Schnitten mit einwandfreien Schnittflächen, die man für den späteren Verzehr jede einzeln für sich oder zusammen als Ganzes abpacken will, zu erhalten. Dieses allzu leichte Abbröckeln beim Schneiden bedingt auch das schnelle Austrocknen des Hafergebäcks. Es wurde nun gefunden, daß dies durch Beifügen von Aleuronatmehl weitgehend verhindert werden kann. Bekannt ist jedoch bereits, zur Erhöhung des Kohlehydratgehaltes bei gleichzeitiger Erhöhung des Eiweißgehaltes Aleuronatmehl der Brotmasse beizufügen, wodurch ein derartiges Gebäck oder Brot als Reduktionsdiät für Diabetiker sehr bekömmlich ist. Bedauerlicherweise klumpt jedoch dieses Hafergebäck bzw. -brot durch das beigemengte Aleuronatmehl. Es konnte nun überraschend festgestellt werden, daß das Hafergebäck, sobald Aleuronatmehl Haferflocken oder Hafermehl vor deren Weiterverarbeitung zu einem Hafergebäck oder Haferbrot usw. beigefügt wird, weder klumpt noch beim Schneiden bröckelt, sondern einwandfrei schnittfest ist und es auch über eine geraume Zeit hinweg bleibt, ohne dabei zu fest zu werden und seinen lockeren Kern zu verlieren. Außerdem sind noch die vorstehend erwähnten Vorteile der Erhöhung des Kohlehydratgehaltes bei gleichzeitiger Erhöhung des Eiweißgehaltes gegeben.